

CAFÉ ORGANICO EN CHIAPAS

Chiapas, primer lugar en producción de café orgánico

La entidad exporta café un 70 por ciento es para Estados Unidos y lo demás va a Canadá, Asia y Europa

El aumento en la producción de café orgánico certificado en Chiapas lo ha colocado este año en el primer lugar en el mundo en ese sector, reveló Horacio Domínguez Castellanos, director de la Comisión Estatal para el Desarrollo y Fomento del Café en la entidad.

Expuso en entrevista que el estado tiene un incremento global en la producción de alrededor de 400 mil quintales con relación al ciclo anterior y con ello llegó a los 2.3 millones de quintales en el 2011, la mayor cifra en el país.

'Los aromáticos granos que se cultivan en Chiapas tienen un alto contenido de mano de obra de productores y por eso implica un verdadero desarrollo', mencionó.

Del café de Chiapas, 10 por ciento son del tipo Robusta y el resto arábigos. 'En los últimos años se ha ido perfeccionando el cultivo al grado de que ahora se produce alta calidad, la cual está siendo certificada por las principales firmas internacionales', insistió.

En torno al café orgánico, precisó que el estado produce 75 por ciento del total nacional, aunque todavía es sólo 35 por ciento de lo que se cultiva en Chiapas -unos 800 mil quintales-, ya que el resto aún no ha sido certificado o está en el proceso para reunir las exigentes características.

Su sabor muy particular, aroma, cuerpo y otras cualidades que se le atribuyen a los granos chiapanecos son un gran atractivo para los consumidores y mercados internacionales, dijo.

De lo que se exporta desde el estado, agregó, 70 por ciento es para Estados Unidos y lo demás va a Canadá, Asia y Europa.

Domínguez Castellanos recalcó que es sumamente importante que se haya construido una planta liofilizadora en el recinto fiscalizado de Puerto Chiapas, al sur de Tapachula.

De ese tipo de industrias solamente hay 15 en el mundo, las cuales se encargan de usar tecnología de punta para el proceso de café a temperaturas bajo cero, es decir, sin utilizar fuego para tostado, con lo que se logra conservar todas las propiedades del grano y a su vez se protege al medio ambiente.

'Con esa planta, los alrededor de 180 mil productores chiapanecos que aparecen en el censo podrán dar un valor agregado a su cosecha, eliminar intermediarios, garantizar mercados e incluso proteger sus marcas registradas', abundó.

De inició la procesadora operará con unos 200 mil quintales al año. Los primeros seis mil con los que arrancó la planta la semana pasada ya fueron acaparados por Estados Unidos y, de acuerdo a Castellanos, se espera incluso que la demanda supere a lo ofertado.

Además, precisó, lo que se procese en ese lugar saldrá al mundo vía Puerto Chiapas, con lo que se calcula habrá un ahorro adicional de 35 por ciento en gastos para los productores.

Por otro lado dio a conocer que la Sagarpa, la Asociación Mexicana del Café (Amecafé) y la Universidad de Chapingo, llevaron a cabo un censo reciente en las áreas con ese cultivo en Chiapas -con una superficie total de 245 hectáreas.

Con ello corroboraron que los cambios climáticos y las inversiones que se han hecho en el café chiapaneco han favorecido a ese sector y permitieron aumentar la producción por hectárea a 10 quintales, cuando apenas el año pasado era de ocho.

A diferencia del café que se produce en otros países donde no se utiliza sombra, el de Chiapas protege al medio ambiente, reforesta e incluso se alterna con maderables y frutales, con lo que se generan miles de empleos adicionales.

Lo mejor es que para el próximo año se prevé mejores precios y una gran cotización del café de Chiapas, luego de que varios países productores están sufriendo los embates de la naturaleza y han reportado severos daños en sus cultivos.

Referencias:

<http://www.eluniversal.com.mx/notas/804093.html>

<http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A1853E/A1853E.PDF>

